Vinextase®

# Extasym Macération Liquide

## Préparation synergique de pectinases, cellulases et hémicellulases permettant l'extraction optimale des matières colorantes et des tanins.

* Enzyme spécifique de la vinification en rouge
* Accélère l'extraction des matières colorantes et assure leur stabilisation
* Élaboration de vins fruités colorés et peu astringents grâce à l'extraction sélective des tanins

**COMPOSITION :**
Pectinases issues d'Aspergillus niger non OGM, préparation enzymatique exempte d'activité cinnamoyl estérase.

### Caractéristiques physiques

*Aspect : liquide
* Couleur : brun

### Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

### Doses et mode d'emploi

1 à 3 ml/hl en dessous de 65°C.
À homogénéiser avec soin au moût à traiter.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

### Activité enzymatique

| | |
|---|---|
| * Polygalacturonase ( PG) | > 3 200 U/g |
| * Pectine méthylestérase (PE) | > 1 250 U/g |

### Pureté chimique

* Autres composants :
Glycérol (30%)

| | |
|---|---|
| * Cadmium | < 0,5 mg/kg |
| * Mercure | < 0,5 mg/kg |
| * Arsenic | < 1 mg/kg |
| * Plomb | < 5 mg/kg |

### Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

### Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg. Stocker à l'abri de la lumière dans un endroit au frais, sec et exempt d'odeur.
DLUO : 1 an dans son emballage d'origine.

### Pureté biologique

| | |
|---|---|
| * Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables | < 10 000 cfu/g |
| * Salmonelles | absence dans 25 g |
| * Coliformes | < 30 cfu/g |
| * Anaérobies sulfito-réducteurs | < 30 cfu/g |
| * Staphylococcus aureus | absence dans 1 g |
| * Activité antibactérienne | aucune |
| * Mycotoxines | absence de quantité décelable |



Fiche technique mise à jour : 11/06/2013




Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178